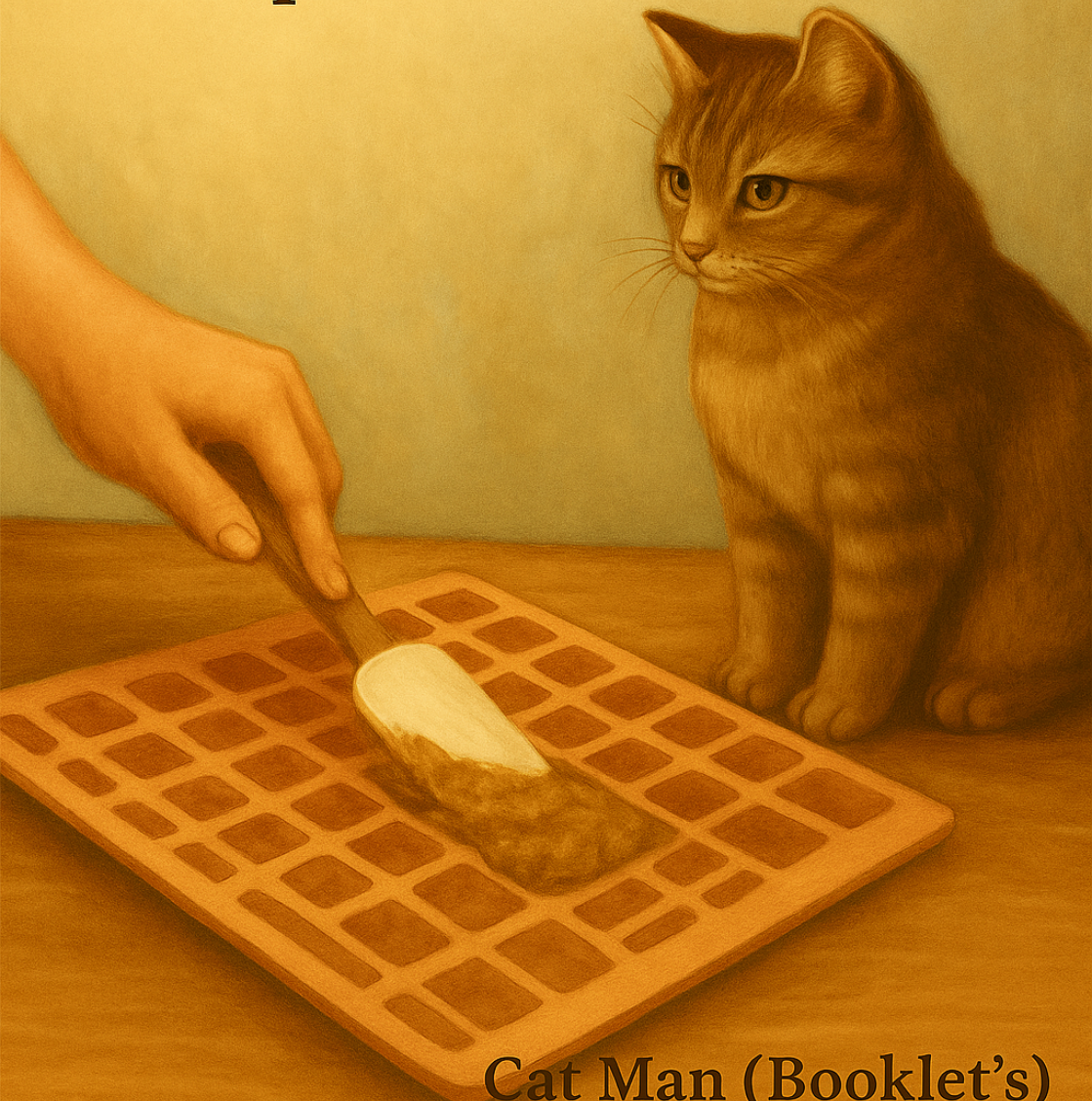
Backmatten-Leckerlis

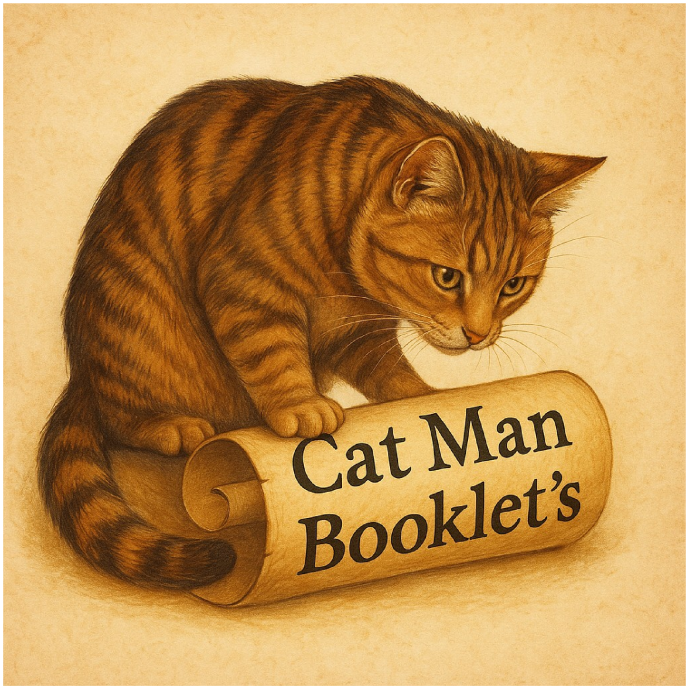
Rezepte für Katzen



Cat Man (Booklet's)

Backmatten-Leckerlis für Hauskatzen

==========



Hrsg: Cat Man (Booklet's)
Godshorn (Germany) 2025

I. Einleitung: Die Backmatte als Revolution in der Katzensnack-Herstellung

A. Warum selbstgemachte Leckerlis? Kontrolle, Gesundheit und Bindung

Die Herstellung eigener Katzenleckerlis mithilfe von Backmatten bietet verantwortungsvollen Katzenfreunden ein Höchstmaß an Kontrolle über die Inhaltsstoffe und die Qualität der Ernährung. Im Gegensatz zu vielen industriell hergestellten Produkten, die häufig Konservierungsstoffe, Aromen oder gar Zucker enthalten, erlaubt das Do-it-yourself-Prinzip die vollständige Eliminierung solcher Zusätze. Der Fokus liegt dabei auf den realen Bedürfnissen der Hauskatze – sie ist ein reiner Fleischfresser und benötigt in erster Linie hochwertiges tierisches Protein und Fett.

Selbstgemachte Backmatten-Leckerlis sind ideal, um kleine, proteinreiche Snacks ohne überflüssige Kohlenhydrate zu backen. Katzen können Kohlenhydrate nur eingeschränkt verstoffwechseln, daher unterstützt eine stärkearme Zusammensetzung den Stoffwechsel und beugt Übergewicht vor. Zudem stärkt das gemeinsame Zubereiten die Bindung zwischen Mensch und Tier – ein liebevolles Ritual, das durch gesunde Ergebnisse belohnt wird.

B. Das Prinzip der Backmatte
Zweckentfremdung mit System

Die heute so beliebten Silikon-Backmatten stammen ursprünglich aus der Küche. Sie wurden entwickelt, um beim Braten oder Backen Fett abfließen zu lassen oder einen gleichmäßigen Garpunkt zu erzielen. Irgendwann kam jemand auf die geniale Idee, die Matte umzudrehen – und die kleinen, halbrunden Vertiefungen als Mini-Formen zu nutzen. So entstand eine clevere Möglichkeit, winzige Portionen aus flüssigem Teig herzustellen – perfekt geeignet auch für Katzenleckerlis.

Das Prinzip ist ebenso einfach wie genial: Ein glatter, leicht flüssiger Teig – in der Konsistenz ähnlich einem Pfannkuchenteig – wird mit einer Teigkarte über die Matte gestrichen. Alle Mulden füllen sich gleichzeitig, der Überschuss wird abgezogen, und schon sind hunderte gleichmäßige Mikro-Happen vorbereitet. Dieses Verfahren spart enorm viel Zeit und garantiert perfekte Portionierung – ein echter Fortschritt gegenüber dem mühsamen Ausstechen einzelner Kekse.

Der Clou liegt in der Präzision: Katzen fressen naturgemäß kleine Portionen, und die winzigen, gleichmäßig geformten Stückchen entsprechen diesem natürlichen Verhalten. Anstelle großer Mehlkekse entstehen so kohlenhydratarme Protein-Snacks, deren Basis aus Eiern, Quark, Hüttenkäse oder Fleischpüree besteht. Das Ergebnis: gesunde, kontrollierte Mini-Belohnungen – maßgeschneidert für die Katze.

II. Fundamentale Sicherheit: Die Rote Liste toxischer Inhaltsstoffe

Die Gesundheit der Katze steht bei der DIY-Herstellung von Snacks an erster Stelle. Viele für Menschen unbedenkliche Zutaten können für Katzen gefährlich oder sogar tödlich sein. Daher ist eine genaue Kenntnis der sogenannten „Roten Liste“ unerlässlich, bevor überhaupt ein Teig angerührt wird.

A. Die giftigen Gefahren aus der Küche

Eine der größten Gefahren geht von den Lauchgewächsen aus. Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch und Lauch verursachen bei Katzen oxidativen Schaden an den roten Blutkörperchen. Das führt zur Bildung sogenannter Heinz-Körperchen und kann eine lebensbedrohliche Blutarmut hervorrufen. Schon kleine Mengen – auch wiederholt über längere Zeit – können Schäden anrichten. Symptome reichen von Erbrechen, Appetitlosigkeit und Durchfall bis hin zu Schwäche und erhöhter Herzfrequenz. Besonders heimtückisch ist, dass Knoblauch- und Zwiebelpulver oft in Wurstwaren, Fertigsoßen oder Gewürzmischungen versteckt sind. Für diese Stoffe gilt deshalb eine Null-Toleranz-Regel.

Ebenfalls tabu sind Trauben, Rosinen und Johannisbeeren. Sie können bei Katzen wie bei Hunden Nierenschäden verursachen. Schon geringe Mengen reichen aus, um Erbrechen oder sogar akutes Nierenversagen auszulösen.

Auch Xylit (Birkenzucker) ist extrem gefährlich. Bereits winzige Mengen können den Blutzuckerspiegel der Katze drastisch absenken, schwere Leberschäden verursachen und tödlich enden. Andere Zuckeraustauschstoffe wie Sorbit oder Stevia sind zwar weniger giftig, sollten aber grundsätzlich vermieden werden, da sie Durchfall und Erbrechen auslösen können.

Roher Hefeteig ist ein weiterer Risikofaktor. Durch Gärung entsteht im Magen Alkohol und Kohlendioxid – eine potenziell lebensgefährliche Kombination, die zu Blähungen, Schmerzen und Alkoholvergiftung führen kann.

Schließlich sind auch Avocados (wegen des Stoffes Persin) sowie stark blähende Gemüsearten wie Kohl oder Hülsenfrüchte ungeeignet. Sie sind schwer verdaulich und können Magen-Darm-Probleme verursachen.

B. Das Babybrei-Paradoxon und die Sicherheitslücke

Oft wird Babybrei als bequeme Fleischbasis empfohlen – schließlich enthält er meist feines Püree aus Huhn oder Rind. Doch hier lauert eine tückische Sicherheitslücke. Viele Babybreie enthalten Salz, Gewürze oder gar Zwiebel- und Knoblauchpulver, um sie für den menschlichen Geschmack zu verfeinern. Solche Zusätze können für Katzen gefährlich sein.

Sicher ist nur ein reiner Monofleisch-Brei, der ausschließlich Fleisch und Wasser enthält. Wer ganz auf Nummer sicher gehen will, kocht das Fleisch selbst,

püriert es fein und verwendet es frisch. Auch gewolftes, ungewürztes Fleisch aus vertrauenswürdiger Quelle ist bestens geeignet. Damit lassen sich Leckerlis herstellen, deren Zusammensetzung man vollständig kennt – ohne versteckte Zusätze und ohne Risiko.

III. Die Werkzeuge des DIY-Gourmets Backmatten-Spezifikationen

Die Wahl der richtigen Backmatte entscheidet maßgeblich über Sicherheit, Haltbarkeit und Qualität der selbstgemachten Leckerlis. Auch wenn diese Matten ursprünglich für das fettarme Garen von Braten und Gebäck entwickelt wurden, erfüllen sie in der Katzensnack-Herstellung eine völlig neue Funktion: Sie ermöglichen winzige Portionen, perfekte Gleichmäßigkeit und sauberes Arbeiten ohne Rückstände oder Anbrennen.

A. Materialqualität und Sicherheit

Nur Backmatten aus 100 % lebensmittelechtem Platin-Silikon sind wirklich geeignet. Dieses Material ist BPA-frei, hitzebeständig (meist von –40 °C bis +240 °C) und setzt selbst bei hohen Temperaturen keine schädlichen Stoffe frei. Wichtig ist, dass die Matte keine poröse Oberfläche besitzt – Rückstände von Gewürzen, Fett oder Spülmittel dürfen sich nicht festsetzen können.

Viele hochwertige Modelle sind bereits „vorgebacken“ oder „getempert“. Das bedeutet, sie wurden im Werk einmal erhitzt, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Wer ganz sicher gehen möchte, kann eine neue Matte vor der ersten Verwendung selbst bei 200 °C etwa 20 Minuten leer „ausbrennen“, anschließend gründlich abwaschen und trocknen.

Für die Katzensnack-Zubereitung empfiehlt es sich, eine Matte ausschließlich dafür zu verwenden. So verhindert man, dass Spuren von Gewürzen, Knoblauch oder Fleischsaft von anderen Gerichten in den Teig gelangen.

Ein kleiner Tipp für den Alltag: Durchsichtige oder hellfarbige Silikonmatten lassen sich leichter kontrollieren und reinigen als stark pigmentierte Varianten. Zudem sieht man besser, ob sich alle Mulden gleichmäßig gefüllt haben.

B. Katzengerechte Portionsgröße

Katzen sind Feinschmecker mit winzigem Appetit – ihre Snacks sollten daher wirklich klein ausfallen. Die typischen Mulden der Backmatten eignen sich ideal für diese „Mikro-Happen“.

Bewährt haben sich besonders die sogenannten Halbkugel-Mulden mit einem Durchmesser von etwa 0,5 bis 1 cm. Diese winzigen Vertiefungen ergeben mundgerechte Portionen, die man gut zählen und dosieren kann. Es gibt aber auch Varianten in Form kleiner Fische, Herzen oder Pfoten. Entscheidend ist, dass die Stücke flach und dünn bleiben, damit sie vollständig durchtrocknen können.

Die geringe Dicke hat gleich mehrere Vorteile: Sie verhindert ungleichmäßiges Backen, sorgt für eine gleichmäßige Aushärtung und reduziert das Risiko von Schimmelbildung bei der Lagerung. Außerdem lassen sich die fertigen Leckerlis leicht aus der Matte lösen, ohne zu brechen.

C. Reinigung und Pflege

Nach dem Backen sollte die Backmatte in warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel gereinigt und anschließend gründlich getrocknet werden. Fett- oder Eiweißrückstände können sonst ranzig werden und den Geschmack späterer Chargen beeinträchtigen. Am besten hängt man die Matte zum Trocknen auf oder legt sie über ein sauberes Küchentuch.

Scharfe Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder die Spülmaschine sind nicht ideal, da sie die Oberfläche angreifen und die Lebensdauer verkürzen. Wer seine Matte regelmäßig nutzt, kann sie gelegentlich mit Natronwasser auskochen, um alle Gerüche zu neutralisieren.

Mit etwas Sorgfalt hält eine gute Silikon-Backmatte viele Jahre – und wird so vom unscheinbaren Küchenhelfer zu einem treuen Begleiter für gesunde Katzensnacks.

IV. Die Basis des Leckerlis-Proteine, Bindung und Mehl-Alternativen

Das Geheimnis eines gesunden, gut verträglichen Katzensnacks liegt in seiner Zusammensetzung. Da Katzen reine Fleischfresser sind, sollte der Eiweißanteil deutlich im Vordergrund stehen. Getreide und Stärke sind in ihrer Ernährung weitgehend überflüssig und können bei übermäßigem Gebrauch sogar Verdauungsprobleme oder Gewichtszunahme fördern. Eine gute Rezeptur nutzt also vor allem tierisches Protein und nur minimale pflanzliche Zusätze.

A. Hochwertige Proteinträger

Als Hauptbestandteil eignen sich leicht verdauliche Fleischsorten mit hohem Eiweißgehalt, etwa Huhn, Rind, Lamm, Wild oder Pferd. Fisch wie Lachs oder Seelachs liefert zusätzlich wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Thunfisch kann ebenfalls verwendet werden, sollte aber nur in kleinen Mengen zum Einsatz kommen, da sein Quecksilbergehalt höher ist als bei anderen Fischen.

Das Fleisch kann gekocht, gedämpft oder roh (je nach Verträglichkeit) fein püriert werden. Wichtig ist eine gleichmäßige, glatte Konsistenz, damit die Masse in der Backmatte keine Luftblasen bildet und sich gleichmäßig verteilt. Eine Küchenmaschine oder ein Stabmixer leisten hier gute Dienste.

Frisches Fleisch aus vertrauenswürdiger Quelle ist ideal, aber auch gefrorenes, ungewürztes Muskelfleisch kann

nach dem Auftauen verwendet werden. Wer will, kann kleine Anteile von Herz, Leber oder Magen ergänzen – sie liefern zusätzliche Nährstoffe, sollten aber nicht dominieren, da zu viel Leber schnell zu einem Überschuss an Vitamin A führen kann.

B. Milchprodukte als natürliche Bindung

Milchprodukte können als sanftes Bindemittel und zugleich Proteinquelle dienen. Besonders gut geeignet sind Hüttenkäse, Magerquark oder Naturjoghurt, da sie wenig Laktose enthalten. Kleine Mengen verbessern die Teigstruktur und machen die Leckerlis saftiger.

Unverarbeitete Milch oder Sahne sollten dagegen vermieden werden, weil erwachsene Katzen Laktose nicht mehr ausreichend abbauen können. Das führt leicht zu Blähungen oder Durchfall. Wer ganz sicher gehen will, kann auf laktosefreien Quark zurückgreifen.

Ein bewährtes Grundprinzip lautet: tierisches Protein bildet die Basis, Milchprodukte dienen nur der Bindung – nie umgekehrt.

C. Mehle und alternative Bindemittel

Da Katzen kaum Stärke verwerten können, ist klassisches Getreidemehl in Katzensnacks fehl am Platz. Dennoch braucht der Teig eine gewisse Stabilität. Diese lässt sich durch natürliche, kohlenhydratarme Bindemittel erreichen.

Am besten eignen sich Johannisbrotkernmehl oder Xanthan. Beide werden nur in sehr kleinen Mengen

benötigt, um die Masse streichfähig zu machen. Sie quellen stark und geben dem Teig eine cremig-zähe Konsistenz – genau richtig, um die Mulden der Backmatte sauber zu füllen.

Alternativ können auch Eigelb und Eiweiß als natürliche Strukturgeber dienen. Eier liefern zusätzlich wertvolle Aminosäuren und sorgen für eine appetitlich goldene Färbung der Leckerlis.

Wichtig ist, dass der fertige Teig eher flüssig bleibt – ähnlich wie Pfannkuchenteig. Nur dann lässt er sich mit einer Teigkarte glatt über die Matte ziehen, ohne dass Lufteinschlüsse oder ungleichmäßige Dicken entstehen.

Bevor der Teig in die Backmatte kommt, sollte er einmal gründlich gemixt werden, bis keine Stücke oder Fasern mehr sichtbar sind. Eine glatte, homogene Paste ist die Grundlage für gleichmäßig gebackene, knusprige Mini-Snacks.

V. Essenzielle Öle und Fette
Eine kritische Feline Ölfibel

Fette und Öle sind unverzichtbar für die Gesundheit der Katze. Sie liefern Energie, fördern die Aufnahme fettlöslicher Vitamine und versorgen Haut, Fell und Nervensystem mit wichtigen Fettsäuren. Doch nicht jedes Öl ist für Katzen geeignet – ihr Stoffwechsel unterscheidet sich stark von dem des Menschen. Bei falscher Auswahl drohen Verdauungsstörungen oder Mangelerscheinungen.

Ein Grundsatz gilt immer: Nur wenige Tropfen hochwertiger Öle reichen aus. Zu viel Fett belastet Leber und Bauchspeicheldrüse, zu wenig schadet Haut und Fell. Die Kunst liegt in der richtigen Dosierung und Auswahl.

A. Omega-3-Quellen
Tierisch und direkt verwertbar

Die besten Lieferanten für die lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA sind tierische Öle, insbesondere Lachsöl und Dorschöl. Beide enthalten diese Fettsäuren in einer Form, die der Katzenorganismus sofort verwerten kann. Sie unterstützen ein glänzendes Fell, ein starkes Immunsystem und eine gesunde Herz- und Gehirnfunktion.

Lachsöl wird meist gut akzeptiert und kann die Futterlust steigern. Dorschöl hat einen etwas stärkeren Eigengeruch, liefert aber ebenfalls hochwertige

Fettsäuren. Eine ideale Menge sind ein bis zwei Tropfen pro Tag – mehr ist nicht nötig.

Als pflanzliche Alternative eignet sich Algenöl. Es enthält ebenfalls direkt verwertbares EPA und DHA, ist geruchsneutral und besonders nützlich, wenn Fisch in der Ernährung vermieden werden soll oder Allergien bestehen.

Wichtig ist, diese Öle kühl und dunkel zu lagern. Nach dem Öffnen sollten sie innerhalb weniger Wochen verbraucht werden, da ungesättigte Fettsäuren empfindlich gegenüber Sauerstoff und Licht sind.

B. Das ALA-Problem bei pflanzlichen Ölen

Ein häufiger Irrtum ist die Annahme, dass Leinöl oder Hanföl gleichwertige Omega-3-Quellen seien. Sie enthalten zwar Alpha-Linolensäure (ALA), die Katze kann diesen Stoff jedoch kaum in EPA und DHA umwandeln. Die vermeintliche Pflanzenalternative bringt also keinen wirklichen Nutzen.

Diese Öle sind nicht giftig, können aber höchstens als gelegentliche Ergänzung für etwas Glanz im Fell dienen – nicht als Hauptquelle essenzieller Fettsäuren. Für die grundlegende Versorgung bleiben tierische oder Algenöle die erste Wahl.

C. Spezialöle und kurweise Anwendung

Einige Öle können gezielt eingesetzt werden, um bestimmte Gesundheitsaspekte zu unterstützen. Kokosöl beispielsweise ist kein essenzielles Fett, aber es kann den

Appetit anregen oder bei Katzen, die neue Rezepte zunächst misstrauisch beäugen, den Geruch verbessern. Es sollte aber nur sparsam eingesetzt werden, da es gesättigte Fettsäuren enthält.

Nachtkerzenöl und Borretschöl sind wertvolle Lieferanten von Gamma-Linolensäure (GLA), einer Omega-6-Fettsäure mit entzündungshemmenden Eigenschaften. Sie können hilfreich sein bei trockener Haut, Ekzemen oder während des Fellwechsels. Da Omega-6-Fettsäuren in Übermaß jedoch Entzündungsprozesse fördern können, sollten solche Öle nur kurweise und in winzigen Mengen gegeben werden – zum Beispiel zwei bis drei Tropfen täglich über vier bis acht Wochen.

Lebertran wird gelegentlich als zusätzliche Quelle für Omega-3-Fettsäuren genannt, ist aber für Katzen ungeeignet. Sein hoher Vitamin-A-Gehalt kann bei regelmäßiger Gabe zu Überdosierungen führen.

Egal welches Öl verwendet wird: Qualität und Lagerung sind entscheidend. Am besten bewahrt man kleine Flaschen im Kühlschrank auf und verschließt sie luftdicht. Wer die empfindlichen Fettsäuren zusätzlich schützen möchte, kann etwas Vitamin E hinzufügen – es wirkt als natürliches Antioxidans.

Beim Backen mit Backmatten empfiehlt es sich, hitzeempfindliche Öle wie Lachs- oder Algenöl erst nach dem Backen über die abgekühlten Leckerlis zu geben. So bleiben die wertvollen Fettsäuren intakt und erfüllen ihren ernährungsphysiologischen Zweck.

VI. Akzeptanz und Geschmack Kräuter und Gemüse in der Backmatte

Katzen sind wählerisch, wenn es um Geschmack und Geruch geht. Ihr feines Näschen entscheidet, ob ein Snack akzeptiert oder ignoriert wird. Während tierische Zutaten den Grundgeschmack liefern, können kleine Mengen pflanzlicher Bestandteile oder Kräuter die Akzeptanz steigern und zugleich nützliche Ballaststoffe oder Mikronährstoffe beisteuern. Dabei ist Fingerspitzengefühl gefragt, denn die Katze bleibt auch bei Snacks ein Fleischfresser – der pflanzliche Anteil darf also nie dominieren.

A. Gemüse als Ballaststoff- und Nährstoffquelle

Ein geringer Anteil an gekochtem, fein püriertem Gemüse kann die Verdauung unterstützen und die Konsistenz des Teigs verbessern. Besonders geeignet sind milde Sorten wie Karotten, Kürbis (beispielsweise Hokkaido oder Butternut) und Zucchini. Diese liefern Ballaststoffe und ein wenig natürliche Süße, die von vielen Katzen akzeptiert wird.

Das Gemüse sollte stets weich gekocht und fein püriert sein, da Katzen pflanzliche Zellstrukturen kaum aufbrechen können. Rohe Gemüsestückchen würden unverdaut wieder ausgeschieden und bringen keinen

Nutzen. Der Anteil sollte sehr klein bleiben – maximal zehn Prozent der Gesamtmenge.

Bei Verdauungsproblemen, insbesondere Neigung zu Verstopfung, kann etwas Kürbisbrei im Teig hilfreich sein. Für gesunde Katzen ist der Zusatz rein optional und dient hauptsächlich der geschmacklichen Abwechslung.

B. Ungiftige Kräuter zur Geschmackssteigerung

Einige Kräuter sind für Katzen völlig unbedenklich und können ihre Snacks interessanter machen. Besonders beliebt ist Katzenminze, deren ätherische Öle viele Katzen regelrecht anziehen. Getrocknete Katzenminze kann in winzigen Mengen direkt in den Teig gemischt oder über die fertigen Leckerlis gestreut werden.

Auch Baldrianwurzel oder Katzenmelisse können eingesetzt werden, um das Interesse zu wecken. Da diese Pflanzen stark stimulierend wirken, sollte man sie aber nur sparsam und nicht dauerhaft verwenden.

Basilikum, Petersilie oder Ringelblume sind ebenfalls ungiftig und können gelegentlich in kleinen Mengen genutzt werden. Ringelblume gilt sogar als sanft entzündungshemmend und wohltuend für Haut und Verdauung.

Etwas Vorsicht ist bei Thymian und Rosmarin angebracht. Beide enthalten ätherische Öle, die in größeren Mengen reizend wirken können. Für gesunde Katzen sind minimale Mengen unbedenklich, doch Tiere

mit Nieren- oder Leberproblemen sollten darauf verzichten.

C. Akzeptanzhilfen und natürliche Lockstoffe

Manche Katzen zögern bei neuen Rezepten, selbst wenn sie fleischbasiert sind. In solchen Fällen helfen Akzeptanzverstärker, die sowohl sicher als auch geschmacklich ansprechend sind. Bewährt haben sich ein paar Tropfen Lachsöl, Dorschöl oder Kokosöl, die nach dem Backen über die fertigen Snacks geträufelt werden. Auch ein wenig Thunfischwasser aus der Dose (ohne Salz und Öl) kann verwendet werden, um die Masse aromatischer zu machen.

Ein weiterer Trick besteht darin, einen winzigen Anteil des gewohnten Nassfutters unter die Teigbasis zu mischen. So erkennt die Katze ihren vertrauten Geruch wieder und nimmt neue Leckerlis schneller an.

Durch diese kleinen Kniffe lassen sich selbst skeptische Gourmets überzeugen – und die Backmatten-Leckerlis werden zum festen Bestandteil des Alltagsrituals zwischen Mensch und Katze.

TREATS
TREATS
TREATS

VII. Praktischer Backprozess, Aushärten und Haltbarkeit

Die richtige Verarbeitung entscheidet darüber, ob selbstgemachte Leckerlis nicht nur gut schmecken, sondern auch sicher und lange haltbar sind. Eine saubere Arbeitsweise, die richtige Teigkonsistenz und eine schonende Trocknung sind die drei Schlüssel zu gelungenen Ergebnissen.

A. Teigvorbereitung und Konsistenz

Der Teig muss flüssig genug sein, um sich mit einem Teigschaber glatt über die Backmatte ziehen zu lassen, darf aber nicht zu dünnflüssig sein. Die ideale Konsistenz erinnert an Pfannkuchenteig – cremig, glatt und ohne Stücke.

Alle Zutaten sollten daher gründlich püriert oder gemixt werden, bis eine homogene Masse entsteht. Nur so füllen sich die Mulden gleichmäßig und ohne Luftblasen. Kleine Lufteinschlüsse können beim Backen aufplatzen und zu unregelmäßigen Strukturen führen.

Zum Verteilen eignet sich am besten eine flexible Teigkarte aus Silikon. Damit lässt sich der Teig zügig und sauber in die Mulden streichen. Überschüssige Masse wird einfach abgestreift und kann für die nächste Runde genutzt werden.

B. Der zweistufige thermische Prozess

Damit die Leckerlis vollständig durchgegart und zugleich haltbar sind, empfiehlt sich ein zweistufiges Vorgehen. Der erste Schritt ist das Backen, der zweite das Aushärten.

Schritt 1 – Backen:
Zunächst wird die Masse bei etwa 150 bis 180 °C für 15 bis 30 Minuten gebacken, bis sie fest ist und leicht goldgelb erscheint. Die genaue Backzeit hängt von der Dicke der Leckerlis ab. Ziel ist das vollständige Garen des Eiweißes und die Verdampfung eines Teils der Feuchtigkeit.

Schritt 2 – Aushärten:
Nach dem Backen folgt das langsame Trocknen bei rund 60 °C für eine bis zwei Stunden. Dabei sollte die Ofentür leicht geöffnet bleiben, damit Feuchtigkeit entweichen kann. Dieser Schritt ist entscheidend für die Haltbarkeit. Die Snacks sind fertig, wenn sie hart und knusprig sind.

Wer einen Dörrautomaten besitzt, kann die Aushärtung dort durchführen – idealerweise bei 55 bis 60 °C für drei bis vier Stunden. Diese Methode ist energiesparender und sorgt für gleichmäßige Ergebnisse.

Der Unterschied zwischen gebackenen und getrockneten Leckerlis liegt nicht nur in der Textur, sondern auch in der Haltbarkeit. Trockene Snacks können wochenlang aufbewahrt werden, während weiche Leckerlis im Kühlschrank nur wenige Tage frisch bleiben.

C. Leitfaden zu Konsistenz, Backzeit und Lagerung

Für trockene, knusprige Leckerlis sollte der Teig flüssig, aber stabil sein. Nach dem Backen bei 160 °C etwa 20 Minuten werden sie bei geöffneter Ofentür 1 bis 2 Stunden bei 60 °C ausgehärtet. Diese Variante ist ideal für längere Lagerung.

Für weiche, feuchte Leckerlis genügt eine kürzere Backzeit von 10 bis 15 Minuten bei 170 °C. Sie bleiben zarter, müssen aber im Kühlschrank gelagert und innerhalb von zwei Tagen verbraucht werden.

Feuchtigkeit ist der größte Feind der Haltbarkeit. Selbst kleine Restmengen führen schnell zu Schimmelbildung. Daher ist Geduld beim Aushärten besonders wichtig – lieber etwas länger trocknen als zu kurz.

D. Richtige Lagerung

Trockene, vollständig ausgehärtete Leckerlis dürfen niemals luftdicht verschlossen werden. Eingeschlossene Restfeuchte würde sie verderben. Sie sollten stattdessen in einer leicht belüfteten Blechdose, einem Glas mit losem Deckel oder einem Stoffbeutel aufbewahrt werden.

Ein Stück Küchenpapier zwischen den Schichten hilft, Restfeuchtigkeit zu absorbieren. So bleiben die Snacks über Wochen knusprig und aromatisch.

Weiche Leckerlis gehören dagegen in den Kühlschrank. Am besten werden sie in einem sauberen Glas- oder Keramikgefäß luftdicht verschlossen. Sie sind maximal

zwei Tage haltbar und sollten vor dem Verfüttern auf Zimmertemperatur gebracht werden, da viele Katzen kaltes Futter ablehnen.

Für längere Lagerung bietet sich das Einfrieren an. Kleine Portionen können bis zu sechs Monate im Tiefkühlfach aufbewahrt werden. So steht immer ein Vorrat gesunder Leckerlis bereit – frisch, sicher und ohne Zusatzstoffe.

VIII. Experten-Rezeptvorschläge (Variationen auf Basis Backmatte)

Die folgenden Rezeptideen zeigen, wie vielseitig die Herstellung von Backmatten-Leckerlis sein kann. Sie sind alle proteinreich, kohlenhydratarm und speziell auf den Stoffwechsel der Katze abgestimmt. Jede Variante lässt sich leicht abwandeln – wichtig ist nur, dass die Masse streichfähig und gleichmäßig gemixt bleibt.

A. Basisrezept
Der proteinreiche Hüttenkäse-Snack

Dieses Grundrezept ist einfach, gesund und universell verwendbar. Es liefert viel hochwertiges Eiweiß, wenig Fett und keinerlei überflüssige Stärke.

Zutaten:
150 g gekochtes und püriertes Hühner- oder Rindfleisch
80 g Magerquark oder Hüttenkäse
2 Eier (Größe L)
optional ½ TL Johannisbrotkernmehl (für etwas mehr Stabilität)

Zubereitung:
Alle Zutaten gründlich pürieren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Mit einem Teigschaber gleichmäßig über die Backmatte streichen. Bei 160 °C etwa 20 Minuten backen und anschließend bei 60 °C für 1–2 Stunden aushärten. Das Ergebnis sind knusprige, gut haltbare Mini-Leckerlis mit mildem Geschmack – ideal für tägliche Belohnungen.

B. Variation 1
Der Omega-3-Power-Fischkeks

Ein Snack mit wertvollen Fettsäuren für Haut, Fell und Herz. Besonders beliebt bei Katzen, die Fisch lieben.

Zutaten:
150 g fein gewolfter Seelachs oder Lachs
2 EL Hüttenkäse
1 EL Distel- oder Olivenöl (für die Textur)
optional 1 TL fein gehackter Feldsalat oder getrocknete Katzenminze

Zubereitung:
Alle Zutaten gut pürieren, die Masse gleichmäßig in die Backmatte streichen und backen wie im Basisrezept. Nach dem Abkühlen einige Tropfen Lachsöl über die fertigen Snacks geben – so bleiben die Omega-3-Fettsäuren erhalten und der Duft wird unwiderstehlich.

C. Variation 2
Der Kürbis-Karotten-Soft-Snack
(für empfindliche Verdauung)

Ein leicht verdauliches Rezept mit sanftem Gemüseanteil. Ideal für Katzen mit sensibler Verdauung oder Neigung zu Verstopfung.

Zutaten:
100 g fein gewolftes Putenfleisch
50 g weich gekochte, fein pürierte Karotte oder Kürbis
1 Ei

Zubereitung:
Die Masse mischen, bis sie cremig ist, dann in die Backmatte füllen und bei 180 °C etwa 10–15 Minuten backen, bis die Oberfläche fest ist. Diese Variante wird nicht ausgehärtet, sondern weich belassen. Im Kühlschrank maximal 48 Stunden lagern.

D. Variation 3
Senior-Variante – Sanftes Püree-Leckerli

Für ältere Katzen oder Tiere mit Zahnproblemen eignet sich eine besonders zarte, weiche Rezeptur, die leicht zu kauen ist.

Zutaten:
100 g fein püriertes Hühnchen oder Truthahn
1 EL Hüttenkäse
1 Eigelb
1 TL Lachsöl

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einer glatten Creme verarbeiten. Die Masse dünn in die Backmatte streichen und nur kurz backen – etwa 10 Minuten bei 160 °C. Die Leckerlis bleiben weich und können in kleinen Stücken serviert werden. Im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen, um den Duft zu intensivieren.

E. Variation 4
Leber-Häppchen für besondere Anlässe

Ein intensiver Snack für besondere Momente – reich an Geschmack, aber mit Maß zu genießen.

Zutaten:
80 g gekochte Hühnerleber (fein püriert)
1 Ei
1 EL Quark
1 TL Kokosöl

Zubereitung:
Alles fein mixen, in die Backmatte streichen und bei 170 °C etwa 15 Minuten backen. Diese Leckerlis duften stark und sind als seltene Belohnung bestens geeignet, sollten aber wegen des hohen Vitamin-A-Gehalts nicht regelmäßig gegeben werden.

Mit diesen Grundrezepten lassen sich unzählige Variationen entwickeln – vom einfachen Fleisch-Snack bis zum Gourmet-Leckerli. Durch Ausprobieren, Beobachten und leichte Anpassungen findet jede Katze ihre Lieblingssorte.

IX. Zusammenfassung und Checkliste für den verantwortungsvollen Katzenfreund

Die Herstellung von Backmatten-Leckerlis ist weit mehr als nur ein Hobby – sie ist Ausdruck bewusster Tierliebe und Verantwortung. Wer die Snacks selbst zubereitet, weiß genau, was darin steckt, und kann die Ernährung seiner Katze optimal ergänzen. Der Aufwand ist gering, der Nutzen groß: gesunde, sichere Belohnungen, individuell anpassbar und frei von Zusätzen.

A. Wichtigste Erkenntnisse

Selbstgemachte Leckerlis sollten stets auf tierischem Eiweiß basieren. Hochwertiges Fleisch, Fisch, Ei und etwas Hüttenkäse oder Quark bilden die ideale Grundlage. Pflanzliche Zutaten dienen höchstens als Ergänzung, nicht als Hauptbestandteil.

Die Wahl der richtigen Öle ist entscheidend. Für die Versorgung mit Omega-3-Fettsäuren sind ausschließlich Lachsöl, Dorschöl oder Algenöl geeignet. Pflanzliche Öle wie Lein- oder Hanföl liefern zwar Fettsäuren, sind für Katzen aber kaum verwertbar.

Zwiebelgewächse, Süßstoffe wie Xylit, Trauben und Rosinen sind grundsätzlich tabu – sie können schwere Vergiftungen auslösen. Ebenso sollten scharfe Gewürze, Salz oder Zucker nie verwendet werden.

Eine hochwertige Silikon-Backmatte mit kleinen Mulden ist das ideale Werkzeug. Sie ermöglicht präzise Portionierung und gleichmäßiges Backen. Die Stückchen sind klein genug, um als Trainingshappen oder kontrollierte Belohnung eingesetzt zu werden.

Die zweite Trocknungsphase nach dem Backen ist entscheidend. Nur vollständig ausgehärtete Snacks bleiben lange frisch und frei von Schimmel. Weiche Leckerlis gehören dagegen in den Kühlschrank und müssen innerhalb von zwei Tagen aufgebraucht werden.

B. Praktische Checkliste

Vorbereitung:
– Arbeitsfläche und Utensilien gründlich reinigen
– Lebensmittelechte Silikonmatte bereitlegen
– Fleisch oder Fisch frisch verarbeiten und fein pürieren
– Teig homogen mixen und glatte Konsistenz prüfen

Beim Backen:
– Temperatur und Backzeit dem Rezept anpassen
– Nach dem Garen unbedingt die Trocknungsphase durchführen
– Ofentür beim Aushärten leicht geöffnet halten
– Fertige Stücke vollständig abkühlen lassen

Bei der Lagerung:
– Knusprige Leckerlis trocken und luftig aufbewahren
– Weiche Leckerlis im Kühlschrank maximal zwei Tage lagern
– Für Vorratshaltung: portionsweise einfrieren vor dem füttern auf Zimmertemperatur bringen

C. Schlussgedanke

Auch wenn selbstgemachte Leckerlis gesund sind, ersetzen sie keine vollwertige Mahlzeit. Sie sind eine Ergänzung – ein kleines Stück Aufmerksamkeit und Freude. Die tägliche Menge sollte höchstens fünf bis zehn Prozent des Gesamtfutters ausmachen, um ein ausgewogenes Verhältnis aller Nährstoffe zu gewährleisten.

Mit etwas Übung wird die Backmatte zu einem festen Bestandteil der Katzenernährung: präzise, sauber und kreativ. Sie steht sinnbildlich für das, was verantwortungsvolle Tierhalter auszeichnet – Fürsorge, Wissen und die Freude, ihrer Katze etwas Gutes zu tun.

Wer nun selbst Lust bekommen hat, die Backmatten auszuprobieren, findet auf den nächsten Seiten noch einige praktische Tipps und Hinweise aus der Erfahrung. Sie helfen dabei, Zutaten richtig zu wählen, die Backmatten optimal zu pflegen und kleine Fehler beim ersten Versuch zu vermeiden.

Tipps, Tricks & Wissenswertes für Backmatten-Leckerlis

Zum Schluss noch einige bewährte Hinweise aus der Praxis – für alle, die ihre Rezepte gern anpassen oder neue Varianten ausprobieren möchten. Diese Tipps helfen dabei, Zutaten sicher zu wählen, die Backmatten optimal zu pflegen und das Beste aus jedem Versuch herauszuholen.

Natürliche Farbgeber

Wer Leckerlis farblich variieren möchte, kann mit natürlichen Pulvern experimentieren. Sie sorgen für dezente Farbtöne, ohne die Zusammensetzung zu verändern.

Geeignet sind:
– Johannisbeerenpulver
– Rote-Bete-Pulver
– Spinatpulver
– Kurkumapulver
– Carobpulver (Johannisbrot)
– Spirulinapulver

Glutenfreie Mehlsorten

Für empfindliche Katzen oder zur Reduzierung von Kohlenhydraten eignen sich glutenfreie Mehle besonders gut.

Glutenfreie Varianten:
Kartoffelmehl (Kartoffelstärke), Kürbiskernmehl, Maismehl, Hanfmehl, Kokosmehl, Buchweizenmehl, Amaranthmehl, Hirsemehl, Quinoamehl, Hafermehl (nur als „glutenfrei“ gekennzeichnet), Reismehl.

Andere verwendbare Mehle:
Dinkelmehl oder Lupinenmehl (basisch, sparsam verwenden).

Rauchpunkt von Ölen – wichtig beim Backen

Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der ein Öl Rauch bildet. Je höher dieser Wert, desto hitzestabiler und damit besser zum Backen geeignet.
Öle mit niedrigem Rauchpunkt (unter 160 °C) sollten nicht oder nur kurz erhitzt werden.

Begriffe:
– *raffiniert* = heißgepresst, höherer Rauchpunkt
– *unraffiniert* = kaltgepresst, empfindlicher

Richtwerte (in °C):
Arganöl 180 | Distelöl 150 | Erdnussöl raffiniert > 200 | Erdnussöl unraffiniert 130 | Hanföl 120 | Kokosöl > 200 | Kürbiskernöl 120 | Lachsöl < 100 | Leinöl < 100 | Maiskeimöl > 200 | Olivenöl raffiniert > 200 | Olivenöl unraffiniert 130 | Palmkernfett > 200 | Rapsöl raffiniert > 200 | Rapsöl unraffiniert 130 | Schwarzkümmelöl < 100 | Sesamöl geröstet 180 | Sesamöl hell > 200 | Sojaöl > 200 | Sonnenblumenöl raffiniert > 200 | Sonnenblumenöl unraffiniert 100 | Traubenkernöl

raffiniert 200 | Traubenkernöl unraffiniert 130 | Walnussöl 160

Ideal zum Backen sind Öle mit einem Rauchpunkt über 160 °C – etwa Kokos-, Raps-, Oliven- oder Sojaöl.

Trockenfutter als Mehlersatz

Getreide- und zuckerfreies Trockenfutter lässt sich fein mahlen und als Mehlersatz verwenden. Diese Variante funktioniert bei vielen Rezepten gut und kann den Geschmack zusätzlich intensivieren.

Aufbewahrung in Leinensäckchen

Leicht getrocknete Leckerlis lassen sich am besten in kleinen Leinensäckchen lagern. So kann überschüssige Feuchtigkeit entweichen, und Schimmelbildung wird verhindert. Die Säckchen regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf austauschen.

Backmatten tempern

Neue Silikon-Backmatten sollten vor der ersten Verwendung „getempert“ werden. Dazu die Matte bei etwa 200 °C in den Backofen legen, bis kein Rauch oder Geruch mehr auftritt. Dadurch verflüchtigen sich mögliche Produktionsrückstände.
Wer möchte, kann zusätzlich einen Teig aus 60 % Wasser und 40 % Mehl herstellen, in die Matte geben und bei 180 °C ausbacken – das entfernt letzte Rückstände, ist aber optional.

Reinigung in der Waschmaschine

Backmatten lassen sich problemlos in der Waschmaschine reinigen – ohne Wasch- oder Spülmittel, auf niedrigster Temperatur und mit geringem Schleudergang. Anschließend einfach über eine Leine hängen und an der Luft trocknen lassen. Diese Methode ist praktisch und schont das Material.

Weitere Rezept-Ideen

Neben den im Booklet vorgestellten Varianten folgen auf den nächsten Seiten zehn zusätzliche Rezeptvorschläge als leichter Einstieg in die Welt der Backmatten-Leckerlis. Sie sind bewusst einfach gehalten, lassen sich ohne großen Aufwand umsetzen und bieten viele Möglichkeiten zum Ausprobieren.

Ob Fleisch, Fisch oder kleine Gemüseergänzungen – jedes Rezept orientiert sich an den natürlichen Bedürfnissen der Katze und lädt dazu ein, eigene Lieblingsmischungen zu entdecken.

Hackfleisch mit Banane

Ein ungewöhnliches, aber sehr beliebtes Rezept, das selbst mäkelige Katzen überrascht. Die Banane sorgt für eine cremige Konsistenz und liefert sanfte Süße, ohne aufdringlich zu wirken.

Zutaten:
250 g Rinderhackfleisch
½ reife Banane
1 Ei
1 EL Öl

Zubereitung:
Alle Zutaten in einer Schüssel pürieren, bis eine gleichmäßige, zähflüssige Masse entsteht. Falls sie zu fest ist, etwas Wasser hinzufügen.
Mit einem Teigschaber in die Backmatte streichen und im vorgeheizten Umluftofen bei 150 °C etwa 20–25 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen vollständig aushärten lassen oder im Kühlschrank aufbewahren. Diese Leckerlis sind mild, gut bekömmlich und ideal für zwischendurch.

4-Käse-Leckerlis

Ein aromatisches Rezept für kleine Genießer. Käse enthält wertvolles Eiweiß und Calcium, sollte aber wegen des Salzgehalts nur gelegentlich als Belohnung gegeben werden.

Zutaten:
50 g Parmesan
50 g geriebener Emmentaler
2 Eier
2 EL körniger Frischkäse
2 EL Quark
4 EL Kartoffelmehl

Zubereitung:
Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser hinzufügen; ist er zu flüssig, etwas mehr Kartoffelmehl einrühren.
Die Masse gleichmäßig in die Backmatte streichen und im vorgeheizten Umluftofen bei etwa 150 °C 20–25 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen vollständig aushärten lassen. Diese Käsehäppchen eignen sich besonders gut als Trainingssnack in kleinen Mengen.

Ente mit Süßkartoffel

Ein herzhafter Snack mit weicher Textur und sanfter Süße – ideal für Katzen mit empfindlichem Magen. Ente liefert leicht verdauliches Eiweiß, Süßkartoffeln bringen Ballaststoffe und Beta-Carotin.

Zutaten:
300 g Entenbrust
200 g Süßkartoffeln
2 EL Dinkelmehl
3 Eier
2 EL Öl

Zubereitung:
Süßkartoffeln und Entenbrust in Stücke schneiden, weich kochen und anschließend fein pürieren. Das Mehl unterrühren und mit einem Handmixer oder Stabmixer zu einer glatten, zähflüssigen Masse verarbeiten. Falls der Teig zu fest ist, etwas Kochwasser hinzufügen. Die Masse in die Backmatte streichen und bei 150 °C Umluft 20–25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und vollständig aushärten.

LECKERLIS
RUND
PAW SHAPED
LECKERLIS
HOME MADE

Gummibärchen mit Leberwurst

Ein außergewöhnlicher Leckerbissen für Katzen, die weiche Snacks bevorzugen. Durch die Gelatine entsteht eine elastische Konsistenz, die ohne Backen auskommt.

Zutaten:
175–200 ml Fleischbrühe (Huhn oder Rind, ungesalzen) oder ein Smoothie-Cat-Drink
18 Blatt Gelatine
100 g Katzenleberwurst

Zubereitung:
Die Brühe leicht erwärmen, bis sie heiß, aber nicht kochend ist. Gelatine darin vollständig auflösen und anschließend die Leberwurst unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Die Backmatte vorsichtig befüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Nach etwa zwei Stunden sind die Gummibärchen fertig und lassen sich problemlos entnehmen. Sie sollten stets im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage verfüttert werden.

Babynahrung Rind oder Huhn

Ein einfaches Einstiegsrezept, das sich besonders für den Anfang eignet, wenn man die richtige Konsistenz erst austesten möchte. Wichtig ist, dass die Babynahrung keinerlei Gewürze, Salz oder Zwiebelzusätze enthält.

Zutaten:
190 g Babynahrung (Rind oder Huhn, rein und ungewürzt)
3 Eier
2 EL Öl

Zubereitung:
Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Masse mit einem Pürierstab glätten, bis sie streichfähig ist. In die Backmatte füllen und bei 150 °C Umluft rund 20 Minuten backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen. Diese Variante ist mild, leicht verdaulich und eignet sich besonders gut für empfindliche Katzen oder zur Futtergewöhnung.

Ei und Flohsamen

Ein Rezept mit interessanter Struktur, das besonders bei Verdauungsproblemen helfen kann. Flohsamenschalen wirken sanft regulierend und unterstützen eine gesunde Darmtätigkeit.

Zutaten:
3 Eier
1 EL Öl
2 EL Flohsamenschalen

Zubereitung:
Eier und Öl gründlich verrühren, die Flohsamenschalen einrühren und kurz quellen lassen, bis eine dickliche, leicht zähflüssige Masse entsteht. Mit einem Teigschaber in die Backmatte streichen und bei 150 °C Umluft etwa 20 Minuten backen. Anschließend aushärten lassen. Diese Leckerlis sind leicht, ballaststoffreich und sollten wegen der quellenden Wirkung nur in kleinen Mengen verfüttert werden.

Thunfisch und Ei

Ein klassisches Rezept für Katzen, die Fisch lieben. Durch das Ei bekommt die Masse Bindung und einen schönen Glanz, während der Thunfisch für den intensiven Duft sorgt, den Katzen unwiderstehlich finden.

Zutaten:
1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 150 g, gut abgetropft)
2 Eier
1 EL Öl

Zubereitung:
Den Thunfisch fein pürieren, Eier und Öl hinzufügen und zu einer glatten, leicht flüssigen Masse verrühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder Kochbrühe zugeben. Die Mischung in die Backmatte streichen und bei 160 °C Umluft rund 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen aushärten lassen. Diese Leckerlis sind sehr aromatisch und sollten kühl aufbewahrt werden, da Fisch schnell verdirbt.

Huhn mit Quark und Kokosöl

Ein mildes, eiweißreiches Rezept mit leichter Süße. Durch das Kokosöl duftet es angenehm und wird auch von Katzen gemocht, die sonst wenig Appetit zeigen.

Zutaten:
200 g gekochtes, fein püriertes Hühnerfleisch
2 EL Magerquark
1 EL Kokosöl
1 Ei

Zubereitung:
Das Hühnerfleisch mit Quark, Kokosöl und Ei zu einer homogenen Masse pürieren. Falls der Teig zu dick ist, etwas Wasser hinzufügen. In die Backmatte streichen und bei 150 °C Umluft etwa 20 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und aushärten. Diese Leckerlis sind leicht verdaulich und sehr aromatisch, eignen sich also gut für mäkelige Katzen.

Rindfleisch-Kräuter-Häppchen

Ein herzhafter, kräftiger Snack mit feiner Note. Rind liefert hochwertiges Eiweiß, während eine kleine Menge Katzenminze für das gewisse Etwas sorgt – ideal als Belohnung oder Trainingshappen.

Zutaten:
250 g Rinderhackfleisch
1 Ei
1 EL Öl
1 TL getrocknete Katzenminze

Zubereitung:
Hackfleisch, Ei und Öl gut vermengen. Anschließend die Katzenminze hinzufügen und zu einer gleichmäßigen, glatten Masse verarbeiten. In die Backmatte streichen und bei 160 °C Umluft rund 20 Minuten backen. Danach vollständig aushärten lassen. Diese Leckerlis duften intensiv und werden besonders von verspielten Katzen geliebt.

Thunfisch-Gummibärchen

Eine erfrischende, weiche Variante für Katzen, die Snacks ohne Backen bevorzugen. Sie bestehen aus nur drei Zutaten und lassen sich schnell zubereiten.

Zutaten:
150 ml ungesalzene Hühner- oder Fischbrühe
10 g geschmacksneutrale Gelatine
1 EL Thunfisch (fein püriert)

Zubereitung:
Die Brühe erwärmen und die Gelatine darin vollständig auflösen. Den fein pürierten Thunfisch einrühren, bis eine gleichmäßige Flüssigkeit entsteht. Die Masse vorsichtig in die Backmatte gießen und im Kühlschrank zwei Stunden fest werden lassen. Danach herausdrücken und luftdicht im Kühlschrank aufbewahren. Diese Snacks sind besonders weich und sollten innerhalb weniger Tage verfüttert werden.

Schlusswort zum Rezept-Anhang

Die vorgestellten Rezepte sind bewusst einfach gehalten und sollen Lust machen, selbst kreativ zu werden. Mit ein wenig Übung lassen sich die Zutaten leicht an den Geschmack der eigenen Katze anpassen – solange die Grundregeln eingehalten werden: kein Salz, kein Zucker, keine Gewürze und keine Zwiebelgewächse.

Jede Katze hat ihre Vorlieben. Manche lieben Fisch, andere bevorzugen Huhn oder Rind. Entscheidend ist, dass die Leckerlis in kleinen Mengen angeboten werden und als das bleiben, was sie sind – eine liebevolle Belohnung zwischendurch.

So wird aus einer einfachen Backmatte ein Werkzeug für Fürsorge, Aufmerksamkeit und Freude – und vielleicht auch der Beginn einer ganz neuen Leidenschaft in der heimischen Küche.

Für Ihre Notizen

Cat Man (Booklet's)